



LA PIGOSSIÈRE
CHÂTEAU & TRAITEUR

Formules « Retour » 2021

Apéritif (Option)

5 Canapés variés
Boissons non alcoolisées

6.20€

Collation du terroir

16.50€

Plateau de charcuterie
(Rillettes-Pâté de campagne
Jambon-saucisson-andouille)

Brie

Gâteau Nantais-Far breton

Fruits de saison

Boules de Pain

Option :

Poissons fumés (Saumon, thon..)

& Cruautés : 3.00€

**Brioche, viennoiseries &
confitures, café : 3.50€**

Crêpes & Galettes

27.00€

½ Panini

2 Galettes au choix
(Œuf, jambon, fromage,, lard
grillé, saumon fumé....)

Gourmandises Bretonnes
(Far, Kouign Aman, Gâteau Nantais)

Glaces et sorbets

Fruits de Saison

Option

Cidre pression

Buffet froid

30.00€

Charcuterie du terroir-Terrine de campagne

Saumon fumé maison

Pièce de bœuf rôti froide

Volaille en chaud-froid

Gigot d'agneau aux herbes

Rôti de porc caramélisé

Salade piémontaise, salade Coleslaw,
taboulé royal

Panaché de crudités de saison

Plateau de fromages

Farandole de tartes-Fruits de saison

Déjeuner debout

Mange-debouts, tables de Jardin

1 verre, assiette & tasse carton

Déjeuner assis

1 verre, 2 assiettes, couverts, tasse porcelaine

Nappe blanche damassée, serviette papier

Boissons non alcoolisées à volonté et café

2.80€

Location du site

(Tarif spécial)

Tarif (Voir Location des salons sur les conditions tarifaires [Mariage](#))